



LLÉVATE **GRATIS** Una bolsa de fino café

\$16.00
USD 2.75

Panadería

Mexicana Tradicional

Donas de...

- Azúcar
 - Café
 - Coco
 - Chocolate
- Berlinesas
Trenzas
Barras
glaseadas

**Donas,
Trenzas
y Berlinesas**

Candy chocolate



www.radaeditores.com

- 2 Carta editorial
- 3 Tecnología de los alimentos
- 4 Cómo elaborar la masa para donas
- 6 Crema pastelera
- 6 Glaseado de café
- 7 Salsa de chocolate o ganache
- 7 Vocabulario

Contenido



- 8 Donas
- 10 Donas de café
- 12 Donas de maple
- 14 Donas de chocolate
- 16 Donas de coco
- 18 Berlinesas
- 20 Barras
- 22 Trenzas glaseadas
- 24 Tabla de equivalencias



EDICIÓN CATORCENAL, NO. 21

Editor: Edith Cabrera Femenías

Arte y Fotografía: Alejandro Vera Arles
e Isabel Martínez C.

Diseño Gráfico y de Portada: Beatriz A. Guerrero Escamilla
Chef: Refugio Delgado Cuerna

RADAR EDITORES, S.A. de C.V.

Presidente y Director General: Carlos Flores Muñoz

Gerente General y

Editor Responsable: Gerardo Flores Trujillo

Director Editorial: José Luis Flores Suárez

Administración: Miguel Ángel Sánchez

Horizontales: Martha Alvarado Vega

Publicidad: Ivonne Escamilla

publicidad@radareditores.com.mx

Merchandising: Antonio Albarrán Páez

Consultoría: Guadalupe Ramírez Femenías

Ventas y atención a clientes: Alejandra Casas Cardelino

Correo Electrónico: atenciones@radareditores.com.mx

Oficina: Salvador Díaz Mirón No. 154

Col. Santa María La Ribera,

C.P. 06400, Tel. 5547-4279,

5547-7644, 5547-7644 y 5547-2807.

Grupo: Ajenos.

Portada e interiores: José Ma. Aguirre y Sánchez

No. 2725, Col. Tlaloma,

C.P. 06030, México, D.F.

Tel. 5750-3070, Fax 5750-4232

Registro Superior: En trámite

No. de expediente de solicitud de constitución y título:
1587167/0703

Certificado de Legalidad de Título: 0006

Certificado de Legalidad de Constitución: 9010

No. de Registro de Derechos al Uso Exclusivo:

04-2003-0750710-0000-102

Distribución D.F., Unidad de Especialidades

y Zona Conurbada: y Almacenes de los Periodicos

de México, A.C., Guerrero 30

Col. Guerrero, C.P. 06030

Tel. 55-01-80-00 y 55-01-45-11

Parasoles del Chaparral:

Guillermo Becerra Velasco

Calle Mendoza No. 75-A

Col. Juárez, C.P. 06030

Delgad. Cuernavaca, México, D.F.

Distribución Pinar: CODIPYRSA,

Simple Rendón No. 32

Planta Alta Col. San Rafael

C.P. 06020 Delgad. Cuernavaca,

México, D.F.

Locales Cerrados: Publicaciones CITEM,

S.A. de C.V.,

Av. Del Cristo No. 39

Col. Xerocaplan Tlalapa, Pinar,

Edo. de México, C.P. 06030

Distribución en Estados: Corporación SILCHES,

Quintana Roo y Yucatán: Nuevos 555-5

Col. Lázaro Valle, Mérida,

D.F. C.P. 00070 Tel. 9999-4999

*La revista Panadería Mexicana Tradicional transmite sobre la
seriedad de sus contenidos, pero no se responsabiliza por los
contenidos de las inserciones ni de las ofertas realizadas por los
mismos. Ella es responsabilidad de los autores.*

Es un gusto y satisfacción para todo el equipo que laboramos para Radar Editores y hacemos posible Panadería Mexicana Tradicional estar nuevamente en sus hogares. Queremos compartir con ustedes, en esta edición No. 21, los grandes cambios que Panadería ha alcanzado gracias a la preferencia que siempre nos han brindado. A partir de esta edición nos comprometemos con una nueva imagen, renovado diseño, fotografías con nuevos conceptos, sabrosas y variadas recetas, temas nuevos y secciones con información importante para ustedes como: tecnología de los alimentos, tabla de equivalencias y un sinnúmero de tips. Así mismo, queremos que ustedes disfruten la magia y el placer de elaborar sus propios panes. La elaboración del PAN es una pasión, desde el momento de elegir tan innumerables ingredientes, mezclarlos mediante un amasado suave y constante, esperar pacientemente sus tiempos de reposos, fermentación y desarrollo, para culminar en la parte especial de la obra: El Horno. Este será nuestro gran aliado para dar el toque final. Esperamos que este gran cambio contagie aún más el gusto y placer de elaborar el tradicional pan mexicano en el hogar.

Edith Cabrera Femenías
Editora



Sandrehocolate

Envíenos sus comentarios, dudas y sugerencias a Radar Editores, S.A. de C.V. Salvador Díaz Mirón No. 154,
Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400. Correo electrónico:
atenciones@radareditores.com.mx. Teléfonos: 5547-4279 a 5547-7644 ext. 218 a 223.

Candyschocolate

Tecnología de los alimentos

LA HARINA DE TRIGO como ingrediente esencial de nuestros panes tiene una característica importante llamada proteína. Cuando comenzamos el amasado y agregamos agua se transforma en Gluten, quien le dará la capacidad de elasticidad a la masa; así mismo atrapa el gas producido durante la fermentación aumentando su volumen.

El grano de trigo es sometido a un proceso de molienda y refinamiento para obtener harina. Al llegar el grano de trigo al molino:

1. *Se libera de suciedad e impurezas hasta que los granos quedan totalmente limpios.*
2. *Se pasa nuevamente entre 2 rodillos llamados trituradores para quebrarlo y dejar descubierto al endospermo de color blanco y harinoso.*
3. *Continúa pasando el trigo por una serie de rodillos para obtener un mejor refinamiento, al mismo tiempo que se va cerniendo para así llegar hasta el tipo de harina deseado.*
4. *La parte que se le ha retirado como cascarrilla la conocemos como salvado.*
5. *La harina integral resulta de haber molido el grano de trigo entero.*

Recuerda que la harina debe de ser almacenada en un lugar seco y sin humedad. Evita dejarla en el suelo y revisala antes de utilizarla, ya que debe estar libre de palomilla, telaraña o cualquier cosa extraña.

Una harina en buen estado es insabora, inolora e incolora.

LA LEVADURA tiene la función de provocar el crecimiento y la formación de la porosidad en un pan. Al proceso de crecimiento se le llama fermentación: la levadura convierte los azúcares en gases. Esto no sería posible sin la presencia de líquido y una temperatura tibia de 37°C.

Cuidados durante la fermentación.

1. *Evitar corrientes de aire.*
2. *No golpear la charola con el pan cuando ya está creciendo.*
3. *Si cuentas con una fermentadora utilízala. De lo contrario, calienta una olla con agua y al soltar el hervor baja la flama y déjala hirvien-*

do. La humedad del calor servirá para que la masa comience a fermentar. Las levaduras más utilizadas son:

Levadura fresca: Se deberá mantener en refrigeración ya que su durabilidad es muy corta. Para utilizarla disuélvela en agua tibia.

Levadura en polvo instantánea: Se reparte en la harina. Cuando adquieras un paquete de esta levadura verifica que esté cerrado al alto vacío. Al momento de que la abras comenzará su proceso de envejecimiento, por lo que se recomienda guardarla en un frasco de vidrio y tapado dentro del refrigerador.

La levadura dura hasta 1 año, mientras tanto deberá tener un olor suave. Si notas que esto se intensifica y se torna a un olor de pescado seco es muy probable que ya no sirva, así que deséchala.

LASAL es un ingrediente básico en la elaboración de pan: regula la fermentación, acentúa los sabores, da estabilidad a la miga y ayuda a la conservación del pan.

EL AZÚCAR es el alimento principal de la levadura, acelera la fermentación, acentúa sabores y proporciona color a la corteza durante el horneado por la caramelización. La podemos encontrar como azúcar refinada, azúcar mascabado, miel, melaza, etc.

LOS HUEVOS aportan humedad a la masa, crecimiento y desarrollo de la miga, sabor y suavidad. Es necesario que verifiques la frescura del huevo.

LAS MATERIAS GRASAS aportan humedad, suavidad y sabor. Entre mayor cantidad de ésta, mayor será la suavidad del pan. Entre las más utilizadas están: mantequillas y mantecas de origen animal, margarinas, mantecas y aceites de origen vegetal. Se recomienda mantener las materias grasas, excepto el aceite, en refrigeración y tapadas para evitar que absorban olores y sabores, así como que se contaminen.

Al momento de utilizarlas deberán de estar a temperatura ambiente para su correcta integración.



Candados de chocolate



Ingredientes

- 1 kg de harina de trigo
- 20 g de sal
- 100 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 7 piezas de huevo
- 15 g de levadura en polvo
- 200 ml de agua
- 1/2 de taza de aceite vegetal

Equipo

- 1 brocha ancha

Cómo elaborar la masa para donas

Masa para 20 piezas



Manera de preparar

- 1 *Elabora una fuente con 1 kilo de harina y coloca al centro el azúcar, la sal, la mantequilla, los huevos y por último la levadura.*
- 2 *Realiza un promezclado con los ingredientes del centro; enseguida, agrega poco a poco la levadura y la mitad del agua. Tallo hasta obtener una masa integrada.*

- 3 *Agrega el agua restante y continúa la lento hasta darle elasticidad. Observa el momento en que la masa pueda despegarse de la mesa y comienza a probarla para usarla. Recuerda que debe quedar suave, lisa y elástica.*

Candiru chocolate

- 4 Deja reposar durante 1 hora o hasta que doble su volumen; luego ligeramente una cruz de aceite para evitar que se le haga una corteza.



- 5 Sécate el aire y tuerce la masa posteriormente, guárdala en el refrigerador de 8 a 24 horas.

- 6 Retírala y déjala un par de minutos a temperatura ambiente.

- 7 Estiéndela en forma rectangular; asíta a harina restante para que no se pegue.

- 8 Barrina ligeramente la superficie con agua; déjala con la brocha.



- 9 Dóbla la pasta en tres partes iguales. Gírala un cuarto de vuelta.



- 10 Vuélve a extenderla y repite el proceso del agua y el aceite.

- 11 Finalmente, extiéndela hasta lograr 1 cm de espesor y elabora los dones que más se te anten; en ce nuestras siguientes páginas.

Si la masa está en un lugar cálido (más de 20°C) consérvala en refrigeración y asíche conforme la necesites.

Una vez preparado la masa para dones se debe de conservar en un recipiente de 2 días, ya que se sigue a pierde forma de fermentación.

Verifica que los ingredientes para la masa sean frescos y de buena calidad.

Es importante que la masa quede más siempre a temperatura ambiente cuando se incorpore a la masa.



Ingredientes

- 2 claras de huevo
- 500 gr de azúcar glass cernida
- 4 piezas de limón (el jugo)

Esencia de café

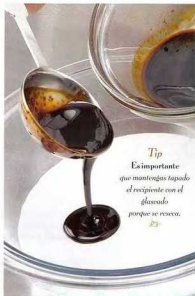
- 2 cucharadas de café soluble
- Licor de café o ron



glaseado de café

Manera de preparar:

1. Para el glaseado bate las claras sólo a espumar. Enseguida, agrega poco a poco el azúcar glass hasta que la mezcla quede dura.
2. Agrega el jugo de limón para suavizarla; mezcla y reserva bien tapado.
3. Para la esencia humedece el café con unas gotas del licor o ron e integra perfectamente hasta lograr una consistencia espesa.
4. Vierte un poco de la preparación anterior al glaseado y mezcla.
5. Sumerge la dona en el glaseado y sacúdela vigorosamente para retirar el excedente.
6. Déjala secar o decórala al gusto antes de que endurezca el glaseado.



Tip

Es importante que mantengas tapado el recipiente con el glaseado porque se resaca.



Ingredientes

- 1 sobre de fécula de maíz sabor vainilla
- 250 gr de azúcar
- 3 piezas de huevo
- 1 litro de leche



Crema pastelera



Manera de preparar:

1. *Mezcla en un tazón* la fécula, la mitad del azúcar y los huevos.
2. *Hiervela* la leche con el azúcar restante. Al soltar el hervor agrega la mezcla del tazón y bate energicamente hasta que espese; deja cocer 3 minutos más.
3. *Retira del fuego* y deja enfriar la crema tapada directamente con un papel encerado.

Ingredientes:
250 ml de leche
500 gr de chocolate
semi-amargo
finamente picado
1 cucharada
de mantequilla



Salsa de chocolate o ganache



Manera de preparar:

1. *Hiervela* la leche y la mantequilla. Al soltar el hervor retira del fuego.
2. *Coloca el chocolate* en un tazón, agrega la leche caliente y mueve hasta que se derritan los ingredientes y desaparezcan los grumos.

Vocabulario

Amasar: integrar la masa mediante movimientos envolventes y constantes con las manos.

Barnizar: untar agua, huevo, mantequilla... la superficie de un pan.

Extender: aplanar con un rodillo la masa hasta obtener el tamaño requerido.

Fermentar: tiempo de reposo de un pan crudo en el cual desarrollará y doblará su volumen.

Freír: sumergir en aceite hasta obtener la cocción deseada.

Fuente: formar un aro con la harina para colocar ingredientes en el centro.

Glasear: bañar o sumergir un producto en una preparación semi-líquida.

Integrar: mezclar 2 ó más ingredientes.

Reposar: darle un tiempo de descanso a la masa.

Tallar: acción de frotar energicamente una masa sobre la mesa para darle cuerpo y elasticidad.

Tornear: realizar una bola con la masa.

Donas

Rinde 30 piezas



Ingredientes:

- Masa para donas
- $\frac{1}{4}$ de taza de harina
- 2 litros de aceite

Equipos:

- Cortador metálico para dona
- $\frac{1}{2}$ m de mantita delgada

Manera de preparar:

1. *Prepara* una receta de masa para donas (ver páginas 4 y 5). Enseguida, corta la donas y reserva los centros.
2. *Abredas* ligeramente y déjalas fermentar sobre la mantita ligeramente enharinada y en un lugar tibio (también los centros).
3. *Calienta* el aceite y mantenlo a fuego medio.

Guadalupe

4. *Prueba* si el aceite está listo friendo una bolita de masa; notarás cómo alrededor comienza a hervir y su color aumenta paulatinamente.
5. *Introduce* las donas al aceite y fríelas hasta lograr un color dorado uniforme. Voltéalas para cocerlas por el otro lado.
6. *Retíralas* y escórrelas en papel absorbente.



Respeto

el grosor de las donas al momento de cortarlas, así garantizará su volumen.

Puedes conseguir

el cortador metálico para donas en tiendas de artículos para panificación o mercados populares.

Una vez formadas las donas,

barros, trenzas, etcétera, déjalas fermentar sobre una tela de manta ligeramente enharinada, esto evitará que se peguen a la superficie y las puedas desprender al momento de freírlas.

Es importante que el aceite para freír las donas,

barros, trenzas, berlinesas esté bien caliente y se mantenga a una temperatura media. Para verificar si está en su punto, coloca en el aceite una bolita de masa, ésta deberá burbujear de inmediato y tomar un color dorado claro lentamente



Ingredientes:

Masa para donas
Glaseado
100 gr de nuez finamente
molida

Donas de *café*

Rinde 30 piezas

Manera de preparar:

1. *Prepara* una receta de masa para donas (ver páginas 4 y 5).
2. *Elabora* las donas siguiendo las instrucciones de las páginas 8 y 9.
3. *Prepara* el glaseado (ver página 6).
4. *Sumerge* las donas en el glaseado y sacúdelas vigorosamente para retirar el excedente.
5. *Espolvoreas* inmediatamente la nuez y deja secar.

Al momento de glasear:

a bañar con chocolate las piezas de pan, éstas deberán estar frías para que la cubierta no se derrita.



Sandy chocolate



Photo: Mariana Trujillo

Candy chocolate

Donuts in Candy Chocolate

12



Candy chocolate



Donas de maple

Rinde 30 piezas

Ingredientes:

- Masa para donas
- 1/2 taza de mantequilla fundida
- 1/2 taza de miel maple
- 2 tazas de panque molido

Equipos:

- 1 brocha angosta



Manera de preparar:

1. *Prepara* una receta de Masa para Donas (ver páginas 4 y 5).
2. *Elabora* las donas siguiendo las instrucciones de las páginas 8 y 9.
3. *Mezcla* la mantequilla con la miel y barniza las donas con esta preparación.
4. *Revestelas* inmediatamente en el panque molido.

Candy chocolate

Ingredientes:

Masa para donas
Salsa de chocolate
Glaseado
Papel encerado

Manera de preparar:

1. *Prepara* una receta de masa para donas (ver páginas 4 y 5).
2. *Elabora* las donas siguiendo las instrucciones de las páginas 8 y 9.
3. *Prepara* una receta de salsa de chocolate y una receta de glaseado sin esencia de café (ver páginas 6 y 7).
4. *Sumerge* las donas en el chocolate y sácalas vigorosamente para retirar el excedente.
5. *Realiza* un cono con el papel encerado, llénalo con el glaseado hasta la mitad y presiona sobre las donas formando espirales.
6. *Da* el acabado con un palillo (observa la foto).



También puedes decorar
las donas con granillo
de chocolate



Donas de *chocolate*

Rinde 20 piezas



Candy chocolate

Candy chocolate



Ingredientes:

Masa para donas
Glaseado
200 gr de coco rallado



Manera de preparar:

1. *Prepara* una receta de masa para donas (ver páginas 4 y 5).
2. *Elabora* las donas siguiendo las instrucciones de las páginas 8 y 9.
3. *Prepara* el glaseado sin la esencia de café (ver página 6).
4. *Sumerge* las donas en el glaseado y sacúdelas vigorosamente para retirar el excedente.
5. *Espolvoréalas* inmediatamente el coco rallado y deja secar.

Donas de COCO

Rinde 30 piezas



Si lo prefieres,
puedes decorar
las donas con
chochitos
de colores.

Candychocolate

Berlinesas

Rinde 30 piezas

Manera de preparar:

1. **Elabora** una receta de masa para donas (ver páginas 4 y 5).
2. **Enseguida**, corta círculos. Déjalos fermentar sobre la manta previamente enharinada y en un lugar tibio.
3. **Calienta** el aceite y mantenlo a fuego medio.
4. **Introduce** las berlinesas al aceite y fríelas por ambos lados hasta lograr un color dorado uniforme.
5. **Retíralas** del aceite y escúrrelas por unos segundos sobre una rejilla.
6. **Recuécalas** de inmediato sobre el azúcar.
7. **Aparte**, prepara una receta de crema pastelera (ver página 7), corta las berlinesas por la mitad y rellénalas con la preparación.

Ingredientes:

Masa para donas
Crema pastelera
Harina para extender
2 litros de aceite
2 tazas de azúcar

Equipo:

1/2 m de manta delgada
Cortador metálico circular de 8 cm de diámetro
Manga pastelera



Es importante azucarar las berlinesas, las donas y las trenzas en el momento que están calientes, de lo contrario el azúcar no se pegará.

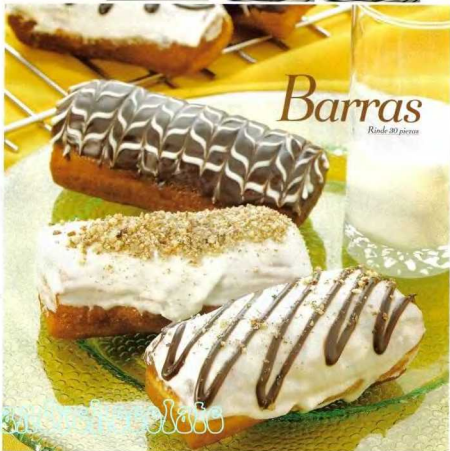
Respecta el grosor de las berlinesas al momento de cortarlas, así garantizará su volumen.

La manta ligeramente enharinada evitará que las berlinesas, cuando estén fermentando, se deformen al momento de levantarlas.

Con chocolate

Candy chocolate





Barras
Rinde 30 piezas

Canchales

Ingredientes:

- Masa para donas
- Glaseado
- Salsa de chocolate o ganache
- Harina para extender
- 2 litros de aceite
- 1/2 m de mantita delgada



Es importante que el aceite para freír las donas, barras, trenzas, berlinesas esté bien caliente y se mantenga a una temperatura media. Para verificar si está en su punto, colóque en el aceite una bolita de masa, ésta deberá burbujear de inmediato y tomar un color dorado claro lentamente.

Al momento de glasear o bañar con chocolate las piezas de pan, éstas deberán estar frías para que la cubierta no se derrita.



Manera de preparar:

1. **Elabora** una receta de masa para donas (ver páginas 4 y 5).
2. **Finseguinda**, corta rectángulos de 10 x 4 cm.
3. **Dejalos** fermentar sobre la manta previamente enharinada y en un lugar tibio.
4. **Calienta** el aceite y mantenlo a fuego medio.

5. **Introduce** las barras al aceite y fríelas por ambos lados hasta lograr un color dorado uniforme.
6. **Retíralas** del aceite. Escúrrelas y déjalas enfriar sobre una rejilla.
7. **Aparte**, prepara una receta de glaseado y una de salsa de chocolate (ver páginas 6 y 7).
8. **Cúbrece** las barras con estas preparaciones y decóralas con nuez, coco, glaseado, etc.

Candy chocolate

Trenzas glaseadas

Rinde 30 piezas

Con chocolate



Ingredientes:

- Masa para donas
- Glaseado
- Harina para extender
- 2 litros de aceite
- 100 gr de coco rallado
- Papel encerado
- 1/2 m de manta delgada



Manera de preparar:

1. *Elabora* una receta de masa para donas (ver páginas 4 y 5).
2. *Enseguida*, corta tiras de 20 x 1 cm de grosor y extiéndelas girándolas sobre la mesa enharinada para que se alarguen.
3. *Dobla* las tiras a la mitad y tréznalas. Déjalas fermentar sobre la manta previamente enharinada y en un lugar tibio.
4. *Calienta* el aceite y mantenlo a fuego medio.
5. *Introduce* las trenzas al aceite y frielas por ambos lados hasta lograr un color dorado uniforme.
6. *Retíralas* del aceite. Escúrrelas y déjalas enfriar sobre una rejilla.
7. *Aparte*, prepara una receta de glaseado sin esencia de café (ver página 6).
8. *Realiza* un cono con el papel encerado, llénalo con el glaseado hasta la mitad y presiona sobre las trenzas formando hilos irregulares.
9. *Decóralas* inmediatamente con el coco rallado.

Conversiones sólidas en peso

Ingredientes	Tazas	Métrico	Imperial
<i>Harina</i>	1/4 taza	30 gr	1 onza
	1/3 taza	45 gr	1 1/2 onzas
	1/2 taza	60 gr	2 onzas
	2/3 taza	90 gr	3 onzas
	3/4 taza	100 gr	3 1/4 onzas
	1 taza	125 gr	4 onzas (1/4 de libra)
	2 tazas	250 gr	8 onzas
<i>Azúcar</i>	1/4 taza	50 gr	1 3/4 onzas
	1/3 taza	60 gr	2 onzas
	1/2 taza	100 gr	3 1/4 onzas
	2/3 taza	135 gr	4 1/2 onzas
	3/4 taza	150 gr	5 onzas
	1 taza	200 gr	6 1/2 onzas
<i>Mantequilla</i>	1/4 taza	60 gr	2 onzas
	1/3 taza	75 gr	2 1/2 onzas
	2/3 taza	150 gr	5 onzas
	3/4 taza	180 gr	6 onzas
	1 taza	200 gr	6 1/2 onzas

Grados para hornear

Centígrados Farenheit

250	482
225	437
220	428
215	419
210	410
200	392
190	374
180	356
170	338
165	329
160	320
150	302
140	284
130	266

Tabla de conversiones líquidas

Tazas	Métrico	Imperial
2 cucharadas	30 ml	1 fl onza
1/4 taza	60 ml	2 fl onzas
1/3 taza	70 ml	2 1/2 fl onzas
1/2 taza	125 ml	4 fl onzas
2/3 taza	150 ml	5 fl onzas
3/4 taza	175 ml	6 fl onzas
1 taza	250 ml	8 fl onzas
1 1/2 tazas	375 ml	12 fl onzas
2 tazas	500 ml	16 fl onzas
2 1/2 tazas	600 ml	20 fl onzas
3 tazas	750 ml	25 fl onzas
4 tazas	1 litro	33 fl onzas

Tabla de medidas

1 cucharada	15 ml
1 cucharadita	5 ml
1 taza	250 ml
1 onza	28 gr
1 fl onza	30 ml
1 libra	454 gr
1 galón	3.75 litros

Medidas y Equivalencias

Producto	1 cda	1 cda	1 taza
Levedura	5 gr	3 gr	120 gr
Sal	12 gr	5 gr	260 gr
Cocoa	3 gr	1 gr	75 gr
Leche en polvo	3 gr	1 gr	100 gr

Consejos importantes

Al momento de medir en tazas procura que el producto no se asiente, déjalo así y no rellenes nuevamente.

Al momento de medir cucharadas o cucharaditas ambas deben ser rasas.

Condor chocolate